



Uunilammas

Aineet: noin 1 1/2 kg:n lampaanpaisti
Maustamiseen
2 tl suolaa
1 rkl rosmariinia
5 valkosipulinkynttä
1-2 rkl sitruunanmehua
Pannulle
1 kg perunoita
2-3 porkkanaa
1 sipuli
5 dl vettä
1 lihaliemikuutio

Valmistus: Hiero lampaanlihan pintaan suola, rosmariini ja sitruunamehu.

Pistele viipaloidut valkosipulinkyntset lihan pintaan terävällä veitsellä tehtyihin viiltoihin. Kuori ja viipaloi perunat ja porkkanat noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi. Paloittele sipuli. Nosta juuresviipaleet ja sipulilohkot laakeaan uunivuokaan tai uunipannulle. Nosta paisti juuresten päälle. Kuumenna lihaliemi ja kaada vuokaan. Paista 175-asteisessa uunissa noin 1 1/2- 2 tuntia.
Tarjoa paisti vihreän salaatin kanssa.